Fladenbrot von André Marty

Mengen für 67 Personen

5.03 kg Mehl	
0.00 kg Salz	
0.00 kg Zucker	
3.35 g Hefe	halber Würfel
3.35 Liter Wasser	
8.375 dl Olivenöl	Hefeteig: Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl dazugiessen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen. Teig in 10 Portionen teilen, zu Kugeln formen, auf wenig Mehl zu Fladen von je ca. 10 cm Ø auswallen. Backen: Fladen portionenweise in einer heissen Bratpfanne bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 4 Min. backen. gibt 10 Stück